



COMUNE DI VALLELUNGA PRATAMENO

Libero Consorzio Comunale di Caltanissetta (L.R.15/2015)
già Provincia Regionale di Caltanissetta

SCHEMA CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER LA FORNITURA DEGLI ALIMENTI, LA LORO PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO D REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI VALLELUNGA PRATAMENO - ANNO SCOLASTICO 2016/2017 -

ART.1

(Oggetto dell'appalto)

Il contratto è disciplinato dalle norme previste in Leggi e Regolamenti vigenti in materia, nonché dalle disposizioni specificate negli articoli che seguono. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa, in particolare, riferimento alle previsioni di cui alla legge 283/1962, al regolamento di esecuzione approvato con DPR n. 347/1980 e s.m.i. ed al D. Lgs. n. 155/1997.

In particolare, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo, in tutte le fasi di fornitura, preparazione e somministrazione degli alimenti, di attuare e mantenere procedure permanenti di controllo basate sui principi del sistema HACCP.

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento della fornitura degli alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio d refezione scolastica della scuola dell'infanzia statale del Comune di Vallelunga Pratameno - anno scolastico 2016/2017- sia ai bambini che alle relative insegnanti ed al personale ATA di servizio alla mensa scolastica. La spesa è finanziata con fondi comunali.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla Tabella Dietetica approvata dall'Azienda per i Servizi Sanitari N. 2 di Caltanissetta, allegata al presente Capitolato.

Per il personale docente la suddetta tabella dietetica sarà applicata con le seguenti variazioni:

- pasta o riso gr. 100; pane gr. 125;
- fettina di pollo o vitello gr. 150;
- prosciutto cotto gr. 70;
- bastoncini di merluzzo n. 5.

Ove i locali non siano sufficienti ad accogliere contemporaneamente tutti gli utenti, la somministrazione dei pasti avverrà secondo turni da stabilire, la cui durata non potrà essere inferiore ad un'ora. I pasti non saranno forniti nei giorni in cui le attività didattiche vengono svolte solo in orario antimeridiano con le insegnanti operanti in compresenza, nei giorni festivi o di vacanza. Di ciò sarà resa edotta, a cura del responsabile dei Servizi Scolastici, la ditta aggiudicataria in tempo utile.

Per la fornitura ed il trasporto degli alimenti, la loro preparazione e la somministrazione dei pasti la ditta aggiudicataria deve essere in possesso della relativa autorizzazione sanitaria. La predetta autorizzazione deve pervenire, unitamente alla documentazione prevista dal bando, prima della stipula del contratto. La ditta aggiudicataria fornirà i pasti caldi già pronti per il consumo la cui preparazione dovrà avvenire, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, presso i locali adibiti a cucina ubicati presso l'edificio scolastico "Giovanni XXIII".

La somministrazione dei pasti avverrà, per i bambini della Scuola dell'Infanzia Statale e delle relative insegnanti, presso l'edificio scolastico "Giovanni XXIII", di via Pirandello s.n.. La ditta appaltatrice provvederà altresì:

- a fornire le tovaglie da tavola, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate in plastica monouso;
- ad apparecchiare, sparecchiare e pulire i tavoli;
- a fornire l'acqua minerale non gasata secondo la tabella dietetica approvata;
- a tagliare a pezzettini gli alimenti che lo richiedono nel momento in cui sono serviti a tavola;

- a pulire e disinfettare giornalmente ed accuratamente i locali della cucina e dei refettori anche nel corso della somministrazione del pranzo agli alunni, fornendo altresì il relativo materiale (detersivi, strofinacci, ecc.).

La fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermitici.

Il pane in monoporzione, da acquistare giornalmente, deve essere fornito e consegnato in buste microforate.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del Servizio.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienza, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente Capitolato o in caso di forza maggiore.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART.2

(Condizioni di ammissibilità alla gara e aggiudicazione)

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del Servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti per partecipare alla gara come indicati nella lettera d'invito.

ART.3

(Importo dell'appalto)

L'Importo posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è fissato in € 3,28 (euro tre/28) IVA esclusa. La previsione è di n. 9.500 pasti. L'importo complessivo massimo annuale è comprensivo di tutto quanto specificato nel precedente articolo 1.

L'appaltatore deve garantire almeno 110 pasti giornalieri, compresi i pasti forniti alle insegnanti. Nel caso in cui si verificano assenze in massa, tali da determinare una presenza di alunni inferiore a 15, non si provvederà alla fornitura dei pasti ed alla ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun compenso od indennizzo di sorta. A cura del responsabile dei Servizi Scolastici sarà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice il numero dei pasti da preparare per i bambini della scuola dell'infanzia statale e delle relative insegnanti.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie atte ad evitare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla confezione ed alla distribuzione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia e disinfezione delle attrezzature per il confezionamento dei pasti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dall'impresa, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalla normativa vigente in materia. L'Amministrazione resta esonerata da ogni altra responsabilità civile e penale connessa al servizio in oggetto che viene assunta appieno dall'impresa aggiudicataria.

ART. 4

(Pagamenti)

La liquidazione della fornitura, alla ditta aggiudicataria, sarà effettuato con determinazione del Capo Area Amministrativa entro trenta giorni dalla data di registrazione al protocollo generale del Comune della fattura relativa alla fornitura eseguita nel mese precedente dietro attestazione del responsabile dei Servizi Scolastici di regolare avvenuto servizio riferentesi al periodo fatturato.

Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari, materiale a perdere, personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto.

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto .

ART.5

(Modalità di esecuzione del servizio)

I pasti preparati nelle quantità, qualità e modalità di cui al menù con allegate le tabelle dietetiche avendo cura delle grammature dei condimenti impiegati e delle cotture previste nelle tabelle dietetiche.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9:00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire in numero esatto dei pasti giornalieri da fornire.

Sul cibo fornito sarà effettuato, dal responsabile dei Servizi Scolastici, il necessario controllo onde ottenere la piena e completa osservanza del presente capitolato da parte della ditta assuntrice del servizio. Il suddetto responsabile dei Servizi Scolastici dovrà vigilare sulla genuinità dei prodotti, sospendere la fornitura nel caso in cui ritenga la merce fornita qualitativamente non idonea, con l'obbligo di riferire subito al Responsabile del Servizio Sanitario al quale spetterà la determinazione definitiva. Al Responsabile del Servizio Sanitario spetta, altresì, la vigilanza ed il controllo sulla corretta gestione del servizio ai fini igienico-sanitari.

ART.6

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente Capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1, stabilita in un (1) anno scolastico, con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2016/2017 e comunque dalla data di stipula del contratto medesimo e si concluderà con la chiusura dell'anno scolastico 2016/2017. Il servizio avrà inizio non prima dell'1 ottobre di ciascun anno e, comunque, la data esatta sarà comunicata a cura dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune tenuto conto del calendario scolastico, fermo restando che la cessazione avverrà improrogabilmente il 31 maggio di ciascun anno.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'anno scolastico per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L'Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta

ART. 7

(Oneri a carico dell'appaltatore)

Utilizzo di contenitori termoisolati e isotermitici che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche.

Spese relative alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, Vaschette monouso, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Mezzi di trasporto e personale per la consegna dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare.

Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.

ART. 8

(Consistenza numerica del personale e obblighi ed oneri)

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla ASL competente.

Prima di dare inizio al Servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti e consegna presso i singoli plessi scolastici, nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e trasporto dovrà indossare camice e copricapo bianco, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Autorità Sanitaria del Comune.

La Ditta si impegna di osservare e di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, della struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone della fornitura o della cauzione, senza che la Ditta appaltatrice possa opporre eccezioni, né avere titolo a risarcimento di danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto

di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Pertanto la Ditta dovrà assumersi in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone ed alle cose in dipendenza di manchevolezze e/o trascuratezze nell'esecuzione del servizio di cui al presente contratto. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno rigoroso e corretto. La Ditta si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservano una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la Ditta aggiudicataria

ART. 9

(Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Vallelunga Pratameno potrà controllare, in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

Il Comune di Vallelunga Pratameno si riserva di effettuare, attraverso l'Azienda Sanitaria competente, controlli periodici al centro di cottura ed ai mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche una sola segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi al piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporto, consegna) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Vallelunga Pratameno in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'Ente possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

La Ditta Appaltatrice nel caso di risultati non conformi, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro, adeguamenti e modifiche del piano di HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti ad effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del Servizio, sulla pulizia del CENTRO COTTURA, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 10

(Cessione o sub fornitura)

E' vietata ogni forma, anche parziale, di cessione o di sub fornitura o di subappalto, pena la risoluzione immediata del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART. 11

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, da svincolarsi previo accertamento dell'esatta esecuzione del Servizio.

La costituzione di tale cauzione dovrà effettuarsi mediante deposito in contanti presso la Tesoreria comunale ovvero a mezzo di polizza fidejussoria assicurativa o bancaria. In quest'ultima ipotesi la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1.957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Lo svincolo di tale cauzione sarà disposto dal Capo Area Amministrativa dopo la conclusione del rapporto contrattuale ed in assenza di contestazioni.

ART. 12

(Interruzione del servizio e penali)

In caso di inottemperanza alle norme del presente capitolato, si applicheranno a carico della ditta aggiudicataria le seguenti sanzioni, previa contestazione dei relativi addebiti:

- a) €. 31,00 se i pasti non verranno forniti all'ora stabilita dal capitolato;
- b) €. 77,00 nel caso di sostituzione di parte o di tutto dei prodotti della Tabella Dietetica approvata

dall'Azienda per i Servizi Sanitari N. 2 di Caltanissetta ed allegate al presente Capitolato.

c) €. 103,00 giornaliero se non viene assicurato il servizio.

Complessivamente le penali non possono superare l'importo pari al 10% dell'importo contrattuale; ove viene raggiunto tale limite sarà facoltà dell'Amministrazione recedere dal contratto e l'appaltatore non potrà avanzare alcuna eccezione di sorta.

ART. 13

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della D.Lgs 196/2003 nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione, sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori, egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali, fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 14

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 10 giorni per la stipula del contratto.

ART. 15

(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare, e segnatamente per quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (pec). E' riconosciuto all'affidataria un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

ART. 16

(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente Capitolato, dalle norme, condizioni, termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto, nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di ristorazione scolastica.

La Ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 17

(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Restano a completo carico della ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, tutte le imposte, tasse e tributi, oneri e quant'altro necessari comprese le spese contrattuali e di registro, con esclusione della sola IVA che è a carico del Comune di Valledlunga Pratameno.

ART. 18

(Foro competente)

Per ogni eventuale controversia derivante dal presente appalto, sarà competente il foro di Caltanissetta.

ART. 19

(Trattamento dei dati personali)

L'impresa appaltatrice si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.196/2003 e s.m.i.

ART. 20

(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante:
Menù e Tabelle dietetiche

Vallelunga Pratameno, _____ 2016

Il Responsabile del Procedimento
Sig. Sinatra Salvatore

Il Segretario Comunale in funzione di
Capo Area Amministrativa
Dott. Salvatore Gaetani Liseo



Dott.ssa Giovanna Riolo

Biologo nutrizionista

via Papa Giovanni XXIII°, 42 - tel.0922 902291 - San Giovanni Gemini(Ag)

Ministero dell'Economia
e delle Finanze
HARCA DA BOLLO
€16,00
SEDICI/00

00000351 00000088 WDRPH001
00002271 06/05/2015 08:56:03
4578-00088 883C28C7FF287C96
IDENTIFICATIVO : 01082629831026



Comune di Vallelunga Pratameno

(Prov. di Caltanissetta)

TABELLA DIETETICA PER LA SCUOLA MATERNA Anni Scolastici 2014/2015 –2015/2016

ELABORATI

- Menù Giornalieri Prima settimana
- Menù Giornalieri Seconda settimana
- Menù Sostitutivo e/o Alternativo;
- Tabelle degli alimenti con relativi Apporti energetici

Vallelunga Pratameno, li 11.6 SET 2014

Dott. ssa Giovanna Riolo



Relazione



Le tabelle dietetiche sono state elaborate per il pranzo dei bambini della Scuola Materna, bambini di entrambi i sessi e di età compresa fra i due anni e mezzo e i cinque anni e mezzo.

Le tabelle relative al pranzo sono state formulate sulla base dei vigenti L.A.R.N. e delle Linee Guida per una sana Alimentazione dell'Istituto Nazionale della Nutrizione tenendo inoltre in considerazione che la distribuzione giornaliera percentuale della quota energetica dovrebbe essere così ripartita:

- colazione e spuntino della mattina: 20% delle calorie totali;
- pranzo e merenda: 50% delle calorie totali (30% + 20%);
- cena: 30% delle calorie totali.

Perché questo si realizzi concretamente è importante che i rimanenti pasti: colazione, spuntino, merenda e cena siano, da parte dei genitori, impostati secondo gli stessi criteri.

Questo comporta necessariamente una adeguata educazione alimentare dei genitori stessi attraverso dei programmi di nutrizione applicata.

Sono stati elaborati due menù per due distinte settimane e un terzo menù sostitutivo di corrispondente composizione nutrizionale. Questi tre menù potranno essere alternativamente utilizzati dagli operatori di cucina tenendo conto anche del gusto e delle esigenze dei bambini.

La diversificazione dei menù consente non solo una maggiore appetibilità, ma anche di educare il palato a riconoscere e ad apprezzare i vari sapori facendo sì che si mangi in modo più variato. Nello stesso tempo si garantisce la completezza nutrizionale così importante nei soggetti in fase di crescita.

E' necessario fornire i genitori di copia dei menù in modo che essi possano di conseguenza organizzare in maniera adeguata i rimanenti pasti ed evitare che a cena possano essere somministrati gli stessi alimenti del pranzo, causando così uno squilibrio negli apporti energetici giornalieri.

Elaborati

1. Menù Giornalieri Prima settimana
2. Menù Giornalieri Seconda settimana
3. Menù Sostitutivo e/o Alternativo;
4. Tabelle degli alimenti con relativi Apporti energetici

Handwritten signatures and initials on the right margin.

NOTE AI MENU'



- Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al *crudo*.
- Per il condimento della pasta utilizzare formaggio *grana* o *parmigiano*.
- L'*olio* per condire, a cotto e a crudo, deve sempre essere *extra vergine di oliva*.
- I *prodotti surgelati* (bastoncini di pesce, piselli, spinaci ecc.) devono essere di *ottima qualità*.
- Il *prosciutto cotto* e la *bresaola*, per il piatto freddo, vanno considerati al *naturale e senza conservanti* e vanno affettati preferibilmente qualche ora prima di essere consumati.
- Le *lenticchie* o i *fagioli* utilizzati per il primo piatto del giovedì della prima settimana, potranno essere serviti sotto forma di passato, a seconda del gusto e delle abitudini dei bambini.
- Gli *spinaci* e la *bieta*, prima di essere serviti, devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.
- In riferimento all'*insalata*, le foglie di lattuga devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre tagliati a julienne, i pomodori a spicchi sottili.
- Per quanto riguarda la *frutta*, alternare oltre le pere, le mele e le banane, presenti in ogni stagione, anche, nel periodo invernale le arance, i mandarini e i mandaranci e, nel periodo estivo, le albicocche, le pesche, il melone, l'uva, le ciliege e le fragole, che potranno essere somministrati sotto forma di macedonia e conditi con zucchero e limone.
- Per ciò che concerne le sostituzioni dei vari alimenti ci si regola nel seguente modo: le carni bianche: petto di pollo, petto di tacchino e coscia di pollo possono essere interscambiati secondo il gusto e le preferenze dei bambini; la bresaola può essere sostituita con il prosciutto cotto, la mozzarella con il formaggio dolce o con un formaggino; i filetti di merluzzo del venerdì (menù sostitutivo) possono essere sostituiti con i bastoncini di pesce.
- E' possibile che per esigenze di servizio, il menù giornaliero venga scambiato per intero da un giorno ad un altro della settimana senza che questo comporti squilibrio nutrizionale poiché gli apporti energetici sono pressoché uguali nei diversi giorni.

Handwritten scribbles and initials in the right margin, including a large 'A' shape, a circular mark, and some illegible initials.



COMUNE DI VALLELUNGA PRATAMENO (CL)
 ABELLA DIETETICA PER LA SCUOLA MATERNA A.A.SS. 2014/15 - 2015/16

MARCA DA BULLO
 Ministero dell'Economia e delle Finanze
 €0,69
 ZERO/69

00000851 nte-01000088
 80802274 06/05/2015 08:57:35
 4578-00090 4108E93685AC98
 IDENTIFICATIVO : 0108262930992

0.1.08.262983.099.2



IA
 (pro-capite)

Giorno	LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
	gr	gr	gr	gr	gr	gr	gr	gr	gr	gr
PRIMO PIATTO	Pasta al pomodoro	70	Minestrone di verdure	40	Anellini al forno	60	Minestra di legumi	50	Pasta al pomodoro	70
	Pasta		Pasta o riso		Pasta		Pasta o riso		Pasta	
	Passata di pomodoro	60	Verdure fresche di stag.	50	Passata di pomodoro	50	Lenticchie o fagioli	40	Pomodoro pelato	90
	Cipolla, basilico, sale	q.b.	Patate	30	Carne tritata	30	Carote	20	cipolla, aglio, basilico	q.b.
	Olio	q.b.	Carote	20	Piselli	30	cipolla, sedano, pomodoro pelato	q.b.	olio e sale	q.b.
	Formaggio grana gratt.	10	Pomodoro pelato	20	Formaggio grana gratt.	10	olio e sale	q.b.	Formaggio grana gratt.	10
			Olio	q.b.	olio, cipolla, sale	q.b.				
			Formaggio grana gratt.	10						
SECONDO PIATTO	Fettina di tacchino arrosto panato	80	Vitello arrosto panato	80	Piatto freddo	20	Crocchette di patate	100	Bastoncini di pesce al forno	80
	Petto di tacchino		Fettina di vitello		Prosciutto cotto		Patate		Bastoncini (n°3x alunno)	
	Pane grattugiato	q.b.	Pane grattugiato	q.b.	mozzarella	50	Uovo	20		
	sale e olio	q.b.	sale e olio	q.b.			Formaggio grana	20		
							aromi, sale, olio	q.b.		
	Fagiolini	150	Patatine	150	Insalata mista	150	Carote a julienne e mais	150	Spinaci lessi	150
	olio, sale e aceto	q.b.	olio, sale	q.b.	olio, sale, aceto	q.b.	olio, sale, aceto	q.b.	olio, sale, limone o aceto	q.b.
	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
	Frutta fresca di stag.	150	Frutta fresca di stag.	150	Sfoglia con confettura	50	Frutta fresca di stag.	150	Macedonia di frutta	150
	Acqua minerale nat.	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.

8-7
 CB
 TA

COMUNE DI VALLELUNGA PRATAMENO (CL)
TABELLA DIETETICA PER LA SCUOLA MATERNA A.A.SS. 2014/15 - 2015/16

MENU' 2° SETTIMANA

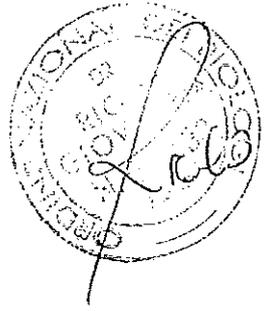
(gli alimenti sono indicati pro-capite)

Giorno	LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
	gr		gr		gr		gr		gr	
PRIMO PIATTO	Pasta al pomodoro	60	Minestrone di verdure	50	Pizza Margherita	100	Pasta con piselli	60	Gnocchetti sardi al pesto genovese	60
	Pasta		Pasta o riso		Farina		Pasta o riso		Gnocchetti sardi	
	Passata di pomodoro	50	Verdure fresche si stag.	50	Lievito	5	Piselli	70	Pesto	5
	Cipolla, basilico, sale	q.b.	Patate	30	Pomodori pelati	50	olio, cipolla, sale	q.b.	Formaggio grana gratt.	10
	Olio	q.b.	Carote	20	Mozzarella	40	Formaggio grana gratt.	10		
	Formaggio grana gratt.	10	Pomodoro pelato	20	Sale e olio	q.b.				
		Olio	q.b.							
		Formaggio grana gratt.	10							
SECONDO PIATTO	Pollo al forno	gr	Scaloppine di arista di maiale	gr	Piatto freddo	gr	Polpette di carne in umido	gr	Bastoncini di merluzzo al forno	gr
	Coscia di pollo	100	Arista di maiale	80	Bresaola	40	Carne tritata	60	Bastoncini (n°3xalunno)	80
	aromi, cipolla, sale, olio	q.b.	Farina	q.b.	Scaglie di formaggio Grana		Formaggio grana gratt.	20		
			aromi, sale, olio				pane grattugiato	q.b.		
							Uovo (1x2)	30		
	Patate al forno	120	Piselli	100	Insalata mista	150	Carote julienne	150	Fagiolini lessi	120
	cipolla, sale, olio	q.b.	sale, olio	q.b.	olio, sale, aceto	q.b.	olio, sale, aceto	q.b.	olio, sale, aceto	q.b.
	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
	Fruita fresca di stag.	150	Fruita fresca di stag.	150	Macedonia di frutta	150	Torta Paradiso	50	Fruita fresca di stag.	
	irale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.	Acqua minerale naturale	q.b.

Ministero dell'Economia e delle Finanze
 MARCA DA SULLO
 €0,69
 ZEN0/69
 00000851
 00002276
 4578-00090
 IDENTIFICATIVO : 01082629830970
 06/05/2015 08:57:45
 4F1D17FC4A86481



Handwritten signature and initials.



0 1 08 252983 098 1
00000857
4578-0090
882781057853903F
IDENTIFICATIVO : 01082629830981
08/05/2015 08:57:40
00002275
00000088
MORFINDI
Ministero dell'Economia
e delle Finanze
ZER0/69
MARCA DA BOLLO
€0,69

[Handwritten marks and signatures]

TABELLE DEGLI ALIMENTI CON RELATIVI APPORTI ENERGETICI

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA PRIMA SETTIMANA**



Giorno: 1	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo
Pranzo						
Pasta Di Semola	70	250	5,22	1,46	55,48	0,00
Pomodori Passata	60	24	1,01	0,10	5,74	0,00
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37	
Tacchino Petto	70	77	15,75	1,11	0,00	28,70
Fagiolini	150	47	2,73	0,18	10,71	0,00
Olio Di Oliva	15	133	0,00	15,00	0,00	0,00
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15	
Pere	150	89	0,59	0,60	22,67	0,00
Totale -----	Grammi		33,14 18%	21,59 12%	125,11 70%	28,70
	Kcal.	793	17%	25%	59%	
Giorno: 2						
Pranzo						
Riso	40	143	2,60	0,21	31,66	0,00
Verdure Fresche	50	12	1,13	0,25	1,38	
Patate	30	17	0,77	0,03	3,73	0,00
Carote	20	9	0,21	0,04	2,03	0,00
Pomodori Pelati	20	4	0,18	0,03	0,87	0,00
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37	
Manzo Filetto	70	93	15,07	3,15	0,00	41,30
Patatine	100	102	2,47	1,20	21,69	
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00
Mela Senza Buccia	150	86	0,23	0,47	22,26	0,00
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15	
Totale -----	Grammi		30,49 19%	18,52 11%	114,14 70%	41,30
	Kcal.	728	17%	23%	60%	
Giorno: 3						
Pranzo						
Pasta Di Semola	50	179	3,73	1,04	39,63	0,00
Carne Tritata	30	28	6,21	0,30	0,03	
Pomodori Passata	50	20	0,85	0,08	4,78	0,00
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37	
Prosciutto Cotto	20	36	3,51	2,11	0,62	11,40
Formaggio Mozzarella	50	141	9,71	10,80	1,11	39,20
Insalata Mista	150	23	1,50	0,45	3,45	
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15	
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00
Sfoglia Con Confettura	50	130	1,60	6,48	17,00	
Totale -----	Grammi		34,95 21%	34,41 21%	97,14 58%	50,60
	Kcal.	819	17%	38%	45%	
Giorno: 4						
	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo



Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA PRIMA SETTIMANA**

Pranzo									
Pasta Di Semola	40	143	2,98	0,83	31,70	0,00			
Lenticchie Lesse	30	35	2,71	0,11	6,04	0,00			
Carote	20	9	0,21	0,04	2,03	0,00			
Uovo	20	30	2,50	2,00	0,24	85,00			
Patate	100	58	2,57	0,10	12,44	0,00			
Formaggio Grana	20	81	6,78	5,70	0,74				
Carote A Julienne	120	52	1,31	0,23	12,17				
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Banana	150	138	1,55	0,72	35,15	0,00			
Totale -----	Grammi		25,05	14%	20,04	11%	130,66	74%	85,00
	Kcal.	767		13%		24%		63%	

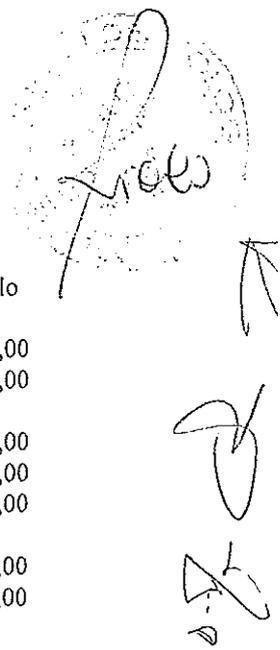
Giorno: 5	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Pasta Di Semola	70	250	5,22	1,46	55,48	0,00			
Pomodori Pelati	90	17	0,83	0,12	3,93	0,00			
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Bastoncini Di Pesce Findus	80	137	10,80	4,96	12,88				
Spinaci	150	33	4,29	0,53	5,25	0,00			
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Macedonia Di Frutta	150	63	0,92	0,36	14,96				
Totale -----	Grammi		29,90	17%	20,57	12%	123,02	71%	0,00
	Kcal.	763		16%		24%		60%	

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA PRIMA SETTIMANA**

Giorno	Kcal	Protidi	Gr.	Kcal	Lipidi	Gr.	Kcal	Glucidi	Gr.	Kcal	Colest.
1	793	33,14	18%	17%	21,59	12%	25%	125,11	70%	59%	28,70
2	728	30,49	19%	17%	18,52	11%	23%	114,14	70%	60%	41,30
3	819	34,95	21%	17%	34,41	21%	38%	97,14	58%	45%	50,60
4	767	25,05	14%	13%	20,04	11%	24%	130,66	74%	63%	85,00
5	763	29,90	17%	16%	20,57	12%	24%	123,02	71%	60%	0,00

Handwritten signatures and initials on the right margin, including a large stylized signature at the top and smaller initials below.

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA SECONDA SETTIMANA**



Giorno: 1	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Pasta Di Semola	60	214	4,48	1,25	47,56	0,00			
Pomodori Passata	50	20	0,85	0,08	4,78	0,00			
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Pollo Coscia	100	119	19,65	3,91	0,00	83,00			
Patate	120	70	3,08	0,12	14,93	0,00			
Olio Di Oliva	15	133	0,00	15,00	0,00	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Pere	150	89	0,59	0,60	22,67	0,00			
Totale -----	Grammi		36,48	20%	24,11	13%	120,45	67%	83,00
	Kcal.	818		18%		27%		56%	

Giorno: 2	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Pasta Di Semola	50	179	3,73	1,04	39,63	0,00			
Verdure Fresche	50	12	1,13	0,25	1,38				
Patate	30	17	0,77	0,03	3,73	0,00			
Carote	20	9	0,21	0,04	2,03	0,00			
Pomodori Pelati	20	4	0,18	0,03	0,87	0,00			
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Arista Di	80	170	23,02	8,64					
Maiale(sgrassata)									
Farina Di Frumento	10	36	1,03	0,10	7,63	0,00			
Piselli Surgelati	80	43	4,56	0,32	6,00				
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Banana	150	138	1,55	0,72	35,15	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Totale -----	Grammi		44,02	23%	24,31	12%	126,94	65%	0,00
	Kcal.	870		20%		25%		55%	

Giorno: 3	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Farina Di Frumento	100	364	10,33	0,98	76,31	0,00			
Pomodori Pelati	50	10	0,46	0,07	2,19	0,00			
Formaggio Mozzarella	40	113	7,77	8,64	0,89	31,36			
Bresaola	40	60	12,80	1,04					
Scaglie Di Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Insalata Mista	150	23	1,50	0,45	3,45				
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Macedonia Di Frutta	150	63	0,92	0,36	14,96				
Totale -----	Grammi		41,61	21%	24,69	13%	128,31	66%	31,36
	Kcal.	896		19%		25%		57%	

Giorno: 4	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo
-----------	------	------	---------	--------	---------	-------------



Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA SECONDA SETTIMANA**

Pranzo								
Pasta Di Semola	40	143	2,98	0,83	31,70	0,00		
Piselli Surgelati	70	38	3,99	0,28	5,25			
Carne Tritata	60	55	12,42	0,60	0,06			
Formaggio Grana	20	81	6,78	5,70	0,74			
Pane Grattugiato	5	13	0,45	0,03	3,02			
Uovo	30	45	3,75	3,01	0,37	127,50		
Carote A Julienne	150	65	1,64	0,29	15,21			
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00		
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15			
Torta Paradiso	50	232	4,15	11,15	30,45			
Totale -----		Grammi	40,60	21%	32,18	17%	116,95	62%
		Kcal.	893	18%		32%		49%

[Handwritten signature]

Giorno: 5	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo		
Pranzo								
Pasta Di Semola	60	214	4,48	1,25	47,56	0,00		
Pesto Genovese	5	45		5,00				
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37			
Bastoncini Di Pesce	80	137	10,80	4,96	12,88			
Findus								
Fagiolini	120	37	2,18	0,14	8,57	0,00		
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00		
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15			
Kivi	150	92	1,49	0,66	22,32	0,00		
Totale -----		Grammi	26,79	15%	25,16	14%	121,84	70%
		Kcal.	787	14%		29%		58%

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Tabella dietetica del Signor/a : SCUOLA MATERNA SECONDA SETTIMANA

Giorno	Kcal	Protidi	Gr.	Kcal	Lipidi	Gr.	Kcal	Glucidi	Gr.	Kcal	Colest.
1	818	36,48	20%	18%	24,11	13%	27%	120,45	67%	56%	83,00
2	870	44,02	23%	20%	24,31	12%	25%	126,94	65%	55%	0,00
3	896	41,61	21%	19%	24,69	13%	25%	128,31	66%	57%	31,36
4	893	40,60	21%	18%	32,18	17%	32%	116,95	62%	49%	127,50
5	787	26,79	15%	14%	25,16	14%	29%	121,84	70%	58%	0,00

Handwritten signatures and initials are present on the right side of the page, including a large signature at the top, a smaller signature in the middle, and initials at the bottom.

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA MENU' SOSTITUTIVO**



Giorno: 1	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Riso	50	179	3,25	0,26	39,58	0,00			
Carne Tritata	70	64	14,49	0,70	0,07				
Uovo	20	30	2,50	2,00	0,24	85,00			
Pane Grattugiato	10	27	0,89	0,06	6,03				
Formaggio Grana	20	81	6,78	5,70	0,74				
Piselli Surgelati	100	54	5,70	0,40	7,50				
Olio Di Oliva	15	133	0,00	15,00	0,00	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Pere	150	89	0,59	0,60	22,67	0,00			
Totale -----	Grammi		38,64	23%	25,02	15%	106,97	63%	85,00
	Kcal.	790		20%		29%		52%	

Giorno: 2	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Pasta Di Semola	60	214	4,48	1,25	47,56	0,00			
Carne Tritata	40	37	8,28	0,40	0,04				
Pomodori Pelati	50	10	0,46	0,07	2,19	0,00			
Formaggio Grana	15	61	5,09	4,28	0,56				
Uovo	10	15	1,25	1,00	0,12	42,50			
Patate	100	58	2,57	0,10	12,44	0,00			
Prosciutto Cotto	20	36	3,51	2,11	0,62	11,40			
Formaggio Dolce	20	68	4,60	5,40	0,02				
Carote	100	43	1,03	0,19	10,14	0,00			
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
(al cioccolato)	50	177	2,91	4,10	34,12				
Pane	30	80	2,67	0,18	18,09				
Totale -----	Grammi		36,84	19%	29,07	15%	125,89	66%	53,90
	Kcal.	887		17%		29%		54%	

Giorno: 3	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Riso	60	215	3,90	0,31	47,49	0,00			
Zucchina	20	2	0,26	0,02	0,28				
Carote	20	9	0,21	0,04	2,03	0,00			
Piselli Surgelati	20	11	1,14	0,08	1,50				
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Pollo Petto	80	88	18,47	0,99	0,00	46,40			
Pane Grattugiato	5	13	0,45	0,03	3,02				
Broccoli	150	42	4,47	0,53	7,86	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Melone	150	53	0,69	0,15	13,77	0,00			
Totale -----	Grammi		37,42	24%	15,30	10%	106,46	67%	46,40
	Kcal.	695		22%		20%		59%	

Giorno: 4	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo
-----------	------	------	---------	--------	---------	-------------

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA MENU' SOSTITUTIVO**



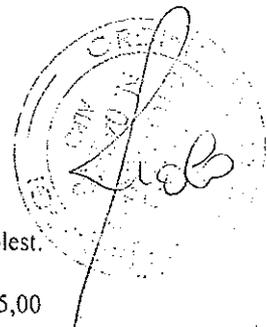
Pranzo									
Tortellini In Brodo	70	211	16,66	4,48	27,58				
Vitello Filetto	80	88	16,16	2,07	0,00	63,20			
Patate	100	58	2,57	0,10	12,44	0,00			
Pomodori Pelati	20	4	0,18	0,03	0,87	0,00			
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Olio Di Oliva	15	133	0,00	15,00	0,00	0,00			
Pane	40	107	3,56	0,24	24,12				
Macedonia Di Frutta	150	63	0,92	0,36	14,96				
Totale -----		Grammi	43,44	29%	25,13	17%	80,34	54%	63,20
		Kcal.	704	25%		32%		43%	

Giorno: 5									
	Qta.	Kcal	Protidi	Lipidi	Glucidi	Colesterolo			
Pranzo									
Pasta Di Semola	70	250	5,22	1,46	55,48	0,00			
Pomodori Passata	50	20	0,85	0,08	4,78	0,00			
Formaggio Grana	10	41	3,39	2,85	0,37				
Filetto Di Merluzzo	80	57	13,68	0,16	0,16				
Spinaci	150	33	4,29	0,53	5,25	0,00			
Olio Di Oliva	10	88	0,00	10,00	0,00	0,00			
Pane	50	134	4,45	0,30	30,15				
Uva	150	107	0,99	0,87	26,66	0,00			
Totale -----		Grammi	32,87	19%	16,24	9%	122,85	71%	0,00
		Kcal.	729	18%		20%		62%	

(Handwritten signatures and initials on the right margin)

Tabella dietetica del Signor./a : **SCUOLA MATERNA MENU' SOSTITUTIVO**

Giorno	Kcal	Protidi	Gr.	Kcal	Lipidi	Gr.	Kcal	Glucidi	Gr.	Kcal	Coolest.
1	790	38,64	23%	20%	25,02	15%	29%	106,97	63%	52%	85,00
2	887	36,84	19%	17%	29,07	15%	29%	125,89	66%	54%	53,90
3	695	37,42	24%	22%	15,30	10%	20%	106,46	67%	59%	46,40
4	704	43,44	29%	25%	25,13	17%	32%	80,34	54%	43%	63,20
5	729	32,87	19%	18%	16,24	9%	20%	122,85	71%	62%	0,00



Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large signature and a smaller one below it.